کچے گوشت کی بریانی

اجزاء

گائے کا گوشت ایک کلو

باسمتی چاول۔ تین پاؤ

دہی ایک پاؤ

کچا پپیتاپسا ہوا دوکھانے کے چمچے

خشخاش پسی ہوئی ایک کھانے کے چمچ

لال مرچ پسی ہوئی دو کھانے کے چمچے

جائفل پسی ہوئی چوتھائی چائے کا چمچ

جاوتری پسی ہوئی چٹکی بھر

ادرک لہسن پسا ہوا چائے کے دوچمچے

نمک ایک کھانے کا چمچ

سفید مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ

تیز پات دو عدد

لونگ چار عدد

دارچینی دوعدد

تیل ایک پاؤ

ہری مرچ چار عددباریک کٹی ہوئی

ہرا دھینا اور پودینہ تھوڑا سا باریک کٹا ہوا

ٹماٹر دوعددکٹے ہوئے

زردے کا رنگ چائے کا آدھا چمچ

تیل ایک کپ

ترکیب:

گوشت کی درمیانی سائز کی بوٹیوں میں کاٹ کر دھو لیں اور پانی اچھی طرح نکال کر تمام مسالے، سوائے تیز پات،لونگ اور دارچینی کے گوشت میں اچھی طرح مکس کرکے کم از کم چارگھنٹے کے لئے رکھ دیں۔چاول کوبیس منٹ بھگو کر رکھیں،پھر چاول کو اُبلتے ہوئے پانی میں نمک ڈال کر اُبال لیں دو کنی رہ جائے تو چاول چھلنی میں ڈال دیں اورپانچ منٹ تک ٹھنڈا ہونے دیں۔ایک بڑی دیگچی میں (جتنا گوشت اور چاول ہیں دیگچی اُس سے ڈبل بڑی ہو) تیل گرم کر کے مسالہ ملا گوشت پھیلا کر بچھائیں،اور اُس کے اوپراُبلے چاول اچھی طرح پھیلا کر ڈال دیں،اوپر سے زردے کا رنگ تھوڑے سے پانی گھول کر ڈال دیں ساتھ ہری مرچ،پودینہ، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر ڈھکن بند کردیں اور ڈھکن پر کوئی وزنی چیز رکھ دیں کہ بھاپ باہر نہ نکلے اور تیس منٹ تک دھیمی آنچ پر پکنے

دیں۔اس کے بعد دیگچی کو کسی کپڑے سے پکڑ کر چاولوں کو اچھی طرح اُلٹ پلٹ کریں اس طرح کے گوشت اوپر آ جائے، مگر ہلکے ہاتھ سے کریں ورنہ چاول ٹوٹ جائیں گے۔اب اگر پانی باقی ہو تو مزید دم پر رکھیں اور اگر پانی باقی نہ ہو اور چاول سخت رہ گئے ہوں تو پانی کا ہلکا سا چھڑکاؤ کریں اور دم پر رکھ دیں۔مزیدار کچّے گوشت کی بریانی تیار ہے۔

0307-8162003